

Starters

Tuna sashimi
Salmon sashimi

Bento Box

Spring rolls
Pork dumplings
Salmon, tuna and white fish nigiri
3 varieties of sushi
Seaweed salad

Soup

Misoshiru Soup
Made with miso broth,
bonito, tofu and shiitake

Edamames

Steamed tender soybeans
with Sakura-style spice

Noodles

Kimchi Udon
Fermented spicy cabbage sauteed
with udon and served with egg yolk

Vegetarian Yakisoba
Stir-fried seasonal vegetables with
cashew nuts, chili peppers and fried tofu

Harusame with Shrimp
Chives, vegetables and spicy fish sauce

Sakura Specialties

Beef Filet
Seasoned with teriyaki sauce, served
with gohan rice and Chinese pea

Teriyaki Salmon
Served with seasonal
vegetables and shiitake

Tsukune
Japanese chicken meatballs
with sweet soy sauce

Shrimp Pad Thai
Prepared Sakura-style

Desserts

Ringo Harumaki
Apple puff pastry roll served
with vanilla ice cream

Tempura Ice Cream

Japanese-Style Cheesecake

Entradas

Sashimi de atún
Sashimi de salmón

Caja Bento

Rollitos primavera
Dumplings de cerdo
Nigiri de salmón, atún y pescado blanco
3 variedades de sushi
Ensalada de algas

Sopa

Sopa Misoshiru
Preparada con caldo corto
de miso, bonito, tofu y shiitake

Edamames

Judías de soya tiernas al vapor
con picante estilo Sakura

Fideos

Kimchi Udon
Col fermentada picante salteada con
udon y servida con yema de huevo

Yakisoba Vegetariana
Vegetales de temporada salteados con
nuez de la India, chiles y tofu frito

Harusame con Camarones
Cebollín, vegetales y salsa
picante de pescado

Especialidades Sakura

Filete de Res
Sazonado con salsa teriyaki, servido
con arroz gohan y guisantes chinos

Salmón Teriyaki
Servido con verduras de
temporada y shiitake

Tsukune
Albóndigas japonesas de pollo
con salsa de soya dulce

Pad Thai de Camarones
Preparado al estilo Sakura

Postres

Ringo Harumaki
Rollo de hojaldre relleno de manzana,
servido con helado de vainilla

Helado Tempura
Cheesecake Estilo Japonés

Raw ingredients are carefully
handled; however, their ingestion
remains at the diner's discretion.

Los alimentos crudos están
cuidadosamente tratados;
aun así, su ingestión es
responsabilidad del comensal.

